

Sărbătorește
PAȘTELE
după tradiție
și gătește-le
CELOR DRAGI
după placul inimii



CU TOȚII MERITĂM CE E MAI BUN
[carrefour.ro](https://www.carrefour.ro)



**COTLETE DE MIEL
CU MAZĂRE
ȘI SOS DE MENTĂ**
VEZI REȚETA LA PAGINA 6



VEZI CE REȚETE DIN PAGINILE URMATOARE ÎȚI FAC POFTĂ SĂ LE ÎNCERCI ȘI POȚI
COMANDA APOI INGREDIENTELE DE CARE AI NEVOIE (SAU CE ALTCEVA TE ÎNSPIRĂ)
DE PE SITE-UL CARREFOUR.RO

Propune-ți ca anul acesta, de Paște, să gătești acasă! Pe lângă rețetele tradiționale deja intrate în meniul de sărbători al familiei, îmbie-i pe cei dragi și cu rețete care să aducă ceva nou – un ingredient deosebit sau o garnitură pe care n-ați mai încercat-o. Răsfoiește rețetele noastre un pic altfel și vezi care ar putea fi noul preparat preferat al familiei!



APERITIVE
DE SEZON

4



FELURI
PRINCIPALE

6



DESSERTURI
FESTIVE

8



USTENSILE
PENTRU GĂTIT

10



REȚETE LEJERE
DUPĂ SĂRBĂTORI

12



BĂUTURI PENTRU
MESE FESTIVE

14

Urmărește-ne pe rețelele sociale și abonează-te la canalul nostru de YouTube pentru a vedea modul de preparare a rețetelor de Paște, precum și pentru a descoperi alte noi rețete pline de savoare.

Ceva adițional LA TRADIȚIONAL

PREPARATE PLINE DE FANTEZIE PENTRU MASA DE PAȘTE

Mesele de Paște se desfășoară după ritualuri păstrate de generații, dar lasă loc și noutăților culinare. Doar este vorba despre o sărbătoare ce marchează noi începuturi, dorința de a descoperi viața în toată complexitatea și frumusețea sa! Cum putem să le oferim celor dragi preparatele tradiționale pe care le așteaptă, dar să-i și surprindem cu gusturi, forme și texturi noi? Sperăm ca sugestiile noastre de mai jos să vă inspire să îmbinați tradiția și inovația și să fiți gazda perfectă pentru cei care vă vor trece pragul casei în zilele de sărbătoare care ne așteaptă!



Drob de curcan cu ouă de prepeliță

👤 mediu ⌚ 90' 👥 6 porții

INGREDIENTE:

700g de carne de curcan
300g de inimi de curcan
50g de unt
3 ouă
16 ouă de prepeliță, fierte
2 linguri de mărar, tocat
2 linguri de pătrunjel, tocat
1 legătură de ceapă verde, tocată
2 felii de pâine, mai groase
2 căței de usturoi, zdrobiți
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Pune carnea de curcan și inimile într-o cratiță cu apă și lasă-le la fiert timp de 10 minute, la foc mediu.
2. Înlătură spuma și mai fierbe-le încă 30 de minute. La sfârșit, strecoară-le.
3. Folosește un robot de bucătărie sau blender ca să toci carnea. Adaugă untul, pătrunjelul, mărarul, ceapa verde și usturoiul.
4. Înlătură coaja feliilor de pâine, taie miezul în cubulețe și adaugă-l peste compoziție.
5. Asezonează cu sare, piper și adaugă cele 3 ouă.
6. Pasează ingredientele până când obții o compoziție omogenă.
7. Așază compoziția în forme de brioadă, punând în mijlocul fiecăreia un ou de prepeliță fiert.
8. Mută formele într-un vas termorezistent și dă-le la cuptor pentru 35 de minute, la 180°C.

ÎNCEARCĂ CU
Ouă de prepeliță
Rikado, 24 de buc.



Tartă cu lobodă și urdă

🍳 mediu ⌚ 1h 50' 👥 8 porții



INGREDIENTE:

300g de făină
1 linguriță de drojdie uscată
1 linguriță de zahăr
½ de cană de apă
½ de cană de lapte
½ de cană de ulei
1 ceapă tocată
1 ceapă verde, tocată mărunt
2 linguri de mărar mărunțit

2 legături de lobodă roșie, tocată
250g de urdă
2 ouă bătute
1 lingură de smântână
1 gălbenuș de ou, bătut
Fulgi de sare
Sare, piper

ÎNCEARCĂ CU

Ouă ecologice românești
Carrefour Bio, mărimea M, 10 buc.



MOD DE PREPARARE:

1. Pune făina, drojdia, zahărul și un praf de sare într-un mixer pentru aluat și începe omogenizarea.
2. Treptat, toarnă apa, laptele și uleiul (păstrează 1 lingură pentru pasul 4).
3. După ce s-a format aluatul, acoperă bolul cu un prosop de bucătărie și lasă la dospit 60 de minute.
4. Într-o tigaie, încinge la foc mic uleiul rămas și căleşte ceapa.
5. Adaugă ceapa verde și amestecă. Procedează la fel și cu mărarul.
6. Adaugă loboda, amestecă 1-2 minute, apoi ia tigaia de pe foc.
7. Într-un castron, pune urda, ouăle bătute și smântâna. Amestecă până se omogenizează, apoi toarnă peste ele verdețurile gătite și amestecă.

8. Împarte aluatul în 2 bucăți egale și întinde-le.
9. Așază una dintre foile de aluat într-o tavă rotundă pentru tarte, pe care ai uns-o în prealabil cu puțin unt.
10. Întinde umplutura în strat uniform, pe foaia din tavă și acoper-o cu cealaltă foaie de aluat.
11. Unge foaia de aluat de deasupra cu gălbenuș de ou, apoi înțeaș-o în mai multe locuri cu o furculiță.
12. Presară fulgi de sare peste tartă și las-o la cuptor 30 de minute, la 175°C.

Salată de icre

🍳 ușor ⌚ 20' 👥 8 porții



ÎNCEARCĂ CU

Lămâi ambalate, 500g



INGREDIENTE:

150g de icre de crap
200ml de ulei vegetal
2 linguri de apă
2 linguri de suc de lămâie
Ceapă verde (opțional)

MOD DE PREPARARE:

1. Pune icrele de crap într-un bol de dimensiune medie.
2. Amestecă puțin cu mixerul, apoi adaugă uleiul în fir subțire, puțin câte puțin.
3. Mixează până când se încorporează tot uleiul.
4. Adaugă apa și suc de lămâie treptat, cum ai procedat cu uleiul.
5. Mixează până când icrele își măresc volumul și capătă o culoare crem deschis.
6. Servește icrele pe felii de pâine prăjită, cu ceapă verde.

Pesto de leurdă

🍳 ușor ⌚ 10' 👥 6 porții



INGREDIENTE:

150g de migdale
75g de parmezan ras
200g de leurdă
125ml de ulei de măsline
2 linguri de suc de lămâie
Sare

ÎNCEARCĂ CU

Ulei bio de măsline
Carrefour Bio, 1l



MOD DE PREPARARE:

1. Pune migdalele și parmezanul într-un blender și pasează-le până când migdalele sunt mărunțite fin.
2. Adaugă leurdă și un praf de sare.
3. Pornește din nou blenderul și adaugă treptat uleiul de măsline și suc de lămâie.
4. Mixează până când obții o compoziție omogenă.
5. Mută sosul într-un borcan și toarnă deasupra un strat subțire de ulei de măsline.
6. Îl poți păstra la frigider până la 4 săptămâni.

Cotlete de miel cu mazăre și sos de mentă

🍴 mediu

🕒 2h

👥 4 porții



INGREDIENTE:

8 cotlete de miel
150ml de supă de legume
800g de mazăre congelată
300g de roșii cherry
250g de morcovi
50g de usturoi
2 linguri de miere
2 linguri de ulei de măsline
1 lingură de zeamă de lămâie
30g de rozmarin proaspăt

Pentru sos:

30g de mentă proaspătă
1 linguriță de oțet
½ de linguriță de zahăr
250g de smântână pentru gătit
1 lingură de zeamă de lămâie
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Unge bine cotletele cu ulei, zeamă de lămâie, usturoi zdrobit, rozmarin, sare și piper și lasă-le la marinat 30 de minute.
2. Prăjește cotletele, câte 2 minute pe fiecare parte, folosind un Grill Delimano preîncălzit, în care ai pus și un strop de ulei de măsline. Carnea va rămâne astfel suculentă în interior. Pentru a îmbogăți aromele, pune pe grill câțiva căței de usturoi și câteva fire de rozmarin.
3. Blănșează mazărea congelată – opărește-o în apă clocotită, nu mai mult de 5 minute.
4. Într-o tigaie Delimano, călește puțin usturoiul, apoi adaugă mazărea, morcovii întregi, curățați, roșiile cherry,

sare, piper, zeamă de lămâie și, la final, supa de legume. Lasă pe foc moderat timp de 5 minute.
5. Răstoarnă conținutul de mai sus într-o tavă pentru cuptor, așază deasupra cotletele de miel unse cu puțină miere de albine, ca să se glazureze frumos, și lasă la cuptor timp de aproximativ 12 minute, la 180°C.
6. Pentru a prepara sosul de mentă, încălzește într-o crăticioară smântâna pentru gătit, adaugă zeama de lămâie, oțetul, zahărul, sare și piper și, la final, frunzele de mentă, bine mărunțite în mojar, blender sau cu cuțitul. Lasă pe foc 2 minute. Se servește după ce l-ai lăsat să se răcorească.

7. Pune pe un platou festiv garnitura de mazăre și morcovi, deasupra cotletele de miel, aranjate cât mai apetisant, iar într-un bol, sosul de mentă. La acest preparat merge bine un vin roșu demisec.

ÎNCEARCĂ CU
Cotlete de miel
Angst, preț/kg



Cotlete de berbecuț în crustă de ierburi

🍽️ mediu ⌚ 1h 👤 3 porții



INGREDIENTE:

600g de cotlete de berbecuț (6 bucăți)
Ulei de măsline
Sare, piper
½ de legătură de pătrunjel
2 crenguțe de mentă
3 crenguțe de rozmarin
1 lingură de parmezan ras
2 căței de usturoi

1 lingură de pesmet
Muștar Dijon
1 cană de cușcuș
Apă fierbinte
80ml de vin roșu
1 șalotă, mărunțită
20g de unt
60ml de supă de legume
1 linguriță de muștar

MOD DE PREPARARE:

1. Strobește cotletele cu ulei de măsline și presară-le cu sare și piper pe ambele părți.
2. Pune pătrunjelul, menta, frunzulițele de rozmarin, parmezanul, căței de usturoi, pesmetul și o lingură de ulei de măsline în blender și mixează.
3. Prăjește cotletele la foc iute 1-2 minute, până se rumenesc pe ambele părți.
4. la fiecare cotlet și unge-l cu muștar Dijon, apoi tăvălește-l prin amestecul de ierburi și ulei de măsline obținut în blender.
5. Așază cotletele în tavă și bagă-le la cuptor pentru 10 minute, la 170°C.
6. Pune cușcușul într-o oală și toarnă peste el apă fierbinte. Adaugă un strop de ulei de măsline și lasă-l 5 minute să se îmbibe și să crească în volum.

7. Pentru sosul de vin, toarnă vinul roșu într-o oală, adaugă șalota și lasă la foc mic. Când începe să fiarbă, adaugă untul, supă de legume și muștarul. Amestecă bine. Asezonează cu sare și piper și gătește 6-7 minute.
8. Cotletele de berbecuț se servesc cu garnitura de cușcuș și sosul de vin roșu.

ÎNCEARCĂ CU
Cușcuș semicomplet
Carrefour Bio, 500g



Macrou cu cartofi dulci și sos de ghimbir

🍽️ mediu ⌚ 55' 👤 2 porții



INGREDIENTE:

1 linguriță de ulei vegetal
360g de filé de macrou
1 lingură de suc de lămâie
2 cartofi dulci, decojiți
1 lingură de ulei de măsline
30g de unt
1 ceapă, tăiată mărunt
1 linguriță de semințe de coriandru

2 lingurițe de ghimbir, ras
1 linguriță de coajă de lămâie, rasă
1 cană de smântână pentru gătit
1 linguriță de curry
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Încinge uleiul vegetal în tigaie la foc potrivit, adaugă fileurile și asezonează cu sare, piper și suc de lămâie.
2. Rumenește-le bine pe ambele părți.
3. Pentru cartofii dulci: taie capetele cartofilor dulci, iar apoi taie-i în două, transversal. Așază-i într-o tavă și asezonează-i cu ulei de măsline, sare și piper, apoi pune-i la cuptor 40 de minute, la 190°C.
4. Pentru sosul de ghimbir: încinge untul într-o oală la foc mic și călește ceapa, adăugând și ghimbirul. Amestecă continuu, adăugând coriandru, coaja de lămâie și smântâna. Condimentează cu curry, sare și piper, iar apoi gătește timp de 7 minute.
5. Pentru servire, zdrobește

cartofii dulci, așază fileurile de macrou deasupra și strobește totul cu sos de ghimbir din belșug. Opțional, dacă-ți plac aromele iuți, presară și câteva rondele subțiri de chili proaspăt.

ÎNCEARCĂ CU
Ghimbir
ambalat, 200g



Cheesecake cu ouă din marțipan

ușor ⌚ 2h 50' 👥 6 porții



INGREDIENTE:

250g de biscuiți digestivi
½ de cană de unt topit
300g de cremă de brânză
100g de zahăr pudră
1 lingură de suc de lămâie
1 linguriță de extract de vanilie
300g de frișcă
150g de merișoare deshidratate
10 ouă din marțipan

MOD DE PREPARARE:

1. Zdrobește biscuiții într-un mixer, timp în care adaugă treptat și untul topit.
2. Întinde amestecul într-o formă pentru tort și lasă-l la frigider 30 de minute.
3. Pune crema de brânză și zahărul pudră într-un castron mai mare și omogenizează cu mixerul.
4. Completează cu sucul de lămâie, extractul de vanilie, frișca și merișoarele, mixând în continuare.
5. Acoperă blatul de biscuiți cu acest amestec, apoi lasă-l la frigider 2 ore.
6. Decorează cu ouăle din marțipan.

ÎNCEARCĂ CU
Biscuiți cu ovăz
Prestige, 110g



Pască cu maia

🍴 mediu ⌚ 3h 30' 👥 10 porții



INGREDIENTE:

Pentru maia:

10g de drojdie
proaspătă
1 lingură de zahăr
50ml de lapte
călduț

Pentru siropul de lapte și zahăr:

80g de unt
50g de zahăr
125ml de lapte

Pentru aluat:

500g de făină
1 linguriță de coajă
rasă de lămâie
1 ou
Sare

Pentru umplutură:

300g de brânză
dulce de vaci
200g de zahăr
2 ouă
100g de stafide
1 linguriță de
esență de vanilie
1 linguriță de coajă
rasă de lămâie
1 gălbenuș de ou

MOD DE PREPARARE:

1. Pentru maia, amestecă drojdia cu zahărul și laptele într-un bol mic și lasă deoparte timp de 10 minute.
2. Pentru sirop, pune o cratiță pe aragaz, la foc mediu, pune untul și zahărul și amestecă ușor.
3. Când untul începe să se topească, toarnă laptele, amestecă ușor până se topește zahărul și apoi lasă puțin la răcit.
4. Pentru aluat, toarnă făina într-un bol mare și adaugă maiaua, siropul de zahăr, oul, coaja de lămâie și un praf de sare.
5. Amestecă folosind mixerul sau robotul de bucătărie până când obții un aluat lipicios și omogen.
6. Lasă aluatul în bol și acoperă-l cu un prosop. Lasă-l la dospit pentru următoarea

7. Pentru umplutură, pune brânza de vaci într-un bol mare și adaugă zahărul, ouăle, stafidele, esența de vanilie și coaja de lămâie.
8. Amestecă cu o spatulă până când obții o compoziție omogenă.
9. Ia aluatul și așază-l pe suprafața de lucru. Rupe cam un sfert din aluat și dă-l deoparte.
10. Întinde bucata mare de aluat până când ajunge la o grosime de aproximativ 1 cm. Foaia rezultată așază-o într-un vas rotund de cuptor, cu diametrul de aproximativ 25 de cm.
11. Toarnă deasupra umplutura de brânză dulce.
12. Aluatul rămas întinde-l, apoi taie-l pe verticală în fâșii lungi, cu o lățime de

aproximativ 1,5 cm.
13. Împletește fâșiile 3 câte 3, apoi așază-le pe margine, de jur împrejurul tăvii. Restul de aluat îl poți folosi pentru a decora pasca în partea de mijloc.
14. unge pasca cu gălbenuș pe deasupra și dă-o la cuptor pentru 45 de minute, la 150°C.

ÎNCEARCĂ CU
Lapte
de consum
Drag de România,
3,5%, 1l



BUNĂTĂȚI FESTIVE GATA PREPARATE

Dacă nu faci în mod obișnuit cozonac sau pască și nu vrei să experimentezi chiar acum, când ai oaspeți la masă, poți să alegi din magazine sau de pe Carrefour.ro, dintr-o mulțime de variante. Pe lângă produsele tradiționale pe care ți le oferim, avem și rețete mai noi, care s-au dovedit foarte apreciate: cozonac cu pricomigdale sau cu cremă caramel, pască cu cremă de ciocolată, panettone cu cappuccino sau cu stafide și coajă de portocală.



Cozonac proaspăt
Carrefour, preț/kg



Panettone
Bauli, 500g

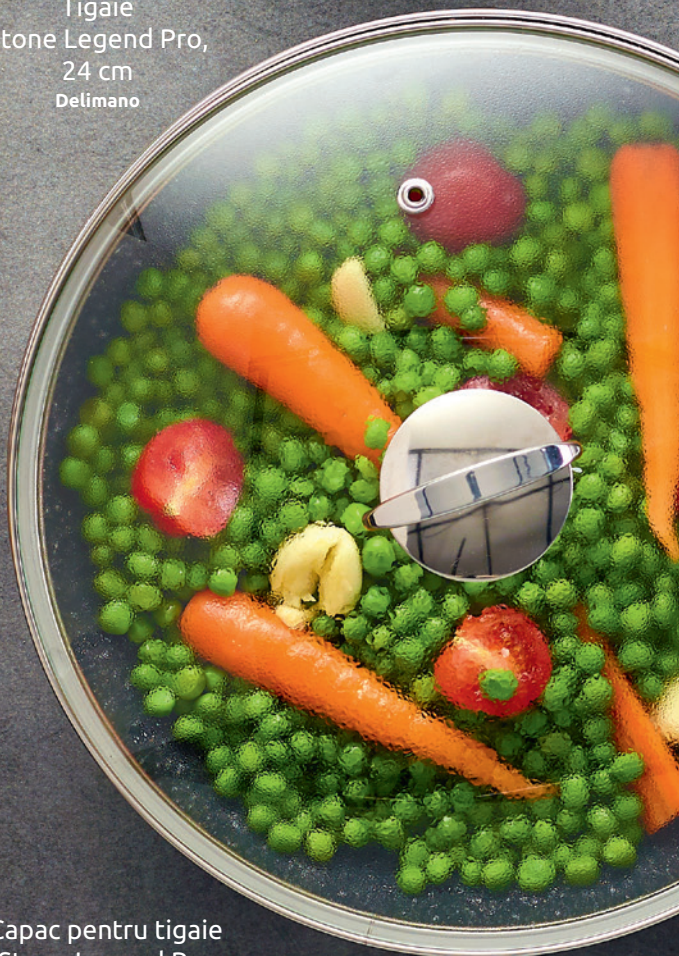
Ajutoarele tale ÎN BUCĂTĂRIE

La Carrefour găsești ingrediente de cea mai bună calitate, dar și ustensilele pe care ți le-ai dorit dintotdeauna: vase pentru orice tip de preparat, veselă, tacâmuri și accesorii moderne, care să facă gătitul o plăcere.

Bol suprapozabil
din sticlă transparentă



Tigaie
Stone Legend Pro,
24 cm
Delimano



Capac pentru tigaie
Stone Legend Pro
Delimano

Tocător din lemn
cu mâner metalic

Cuțit de bucătărie

Cuțit pentru friptură



CUMPĂRĂ INGREDIENTELE
ȘI USTENSILELE DE CARE AI NEVOIE
ÎN BUCĂTĂRIE DE PE CARREFOUR.RO

Grill
Stone Legend Pro
Delimano

Clește pentru
bucătărie din
inox și silicon
Maxx

Presă
cromată
pentru
usturoi

Retete LEJERE DUPĂ Sărbători

După Paște, alege mâncăruri mai ușoare, cu multe legume și verdețuri de sezon, însă la fel de apetisante! Ouăle fierte rămase de la Paște integrează-le în preparate noi, gustoase și pline de energia primăverii!

Cartofi cu verdețuri de primăvară

🍴 ușor ⌚ 40' 👥 4 porții



INGREDIENTE:

750g de cartofi, mai mici
1 lingură de ulei de măsline
1 ceapă verde, tocată
2 linguri de pătrunjel, tocat
50g de ștevie, tocată
1 usturoi verde, tocat
5 roșii cherry, jumătăți
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Spală cartofii, curăță-i de coajă și fierbe-i timp de 15 minute în apă cu un praf de sare.
2. Scoate-i din cratiță și taie-i în sferturi.
3. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie, la foc mediu. Adaugă cartofii și azonează cu sare și piper.
4. Adaugă ceapa verde, pătrunjelul, ștevia, usturoiul verde și roșiile cherry.
5. Gătește-i timp de 10 minute, amestecând din când în când.

ÎNCEARCĂ CU
Cartofi bio
Carrefour, 2kg



Urzici cu hrean

🍴 ușor ⌚ 25' 👥 2 porții



INGREDIENTE:

500g de urzici, curățate și spălate
1 lingură de ulei
2 linguri de făină
2 căței de usturoi, zdrobiți
½ lingură de hrean ras
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Toarnă 2l de apă într-o oală, presară un pic de sare și las-o să dea în clocot.
2. Adaugă urzicile și fierbe-le 1 minut.
3. Mută urzicile într-un bol și pasează-le cu blenderul.
4. Încinge uleiul într-o tigaie la foc mic. Adaugă făina și un polonic din apa în care au fiert urzicile, apoi amestecă încontinuu, până se mai îngroașă compoziția.
5. Toarnă deasupra urzicile pasate și amestecă.
6. Adaugă usturoiul și hreanul, azonează cu sare și piper, apoi mai amestecă 1-2 minute.

ÎNCEARCĂ CU
Urzici
500g



Ouă Umplute

👤 ușor ⌚ 20' 👥 5 porții



INGREDIENTE:

5 ouă fierte
100g de paté cu ficat de gâscă
2 castraveți murați, tăiați mărunt
1 fir de ceapă verde tocat mărunt
3 lingurițe de maioneză
1 linguriță de muștar Dijon
1 linguriță de pătrunjel tocat mărunt
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Curăță ouăle, scoate gălbenușurile într-un castron și pune albușurile pe un platou.
2. Amestecă pateul de gâscă, castraveții murați, ceapa verde, maioneza, muștarul și pătrunjelul cu gălbenușurile fierte.
3. După omogenizare, umple albușurile cu pasta astfel obținută.
4. Pentru că este un preparat mai greu de digerat, îți recomandăm să-l servești alături de o salată de roșii.

ÎNCEARCĂ CU
Paté integral de gâscă
Capricii și Delicii Gurmand,
115g



Salată cu ouă fierte și anșoa

👤 ușor ⌚ 10' 👥 o porție



INGREDIENTE:

2 ouă fierte
70g de spanac baby
7 roșii cherry
1 castravete mic
50g de brânză cu mușcăi
5 bucăți de filé de anșoa cu măsline
1/2 de linguriță de ulei de măsline
2 lingurițe de suc de lămâie
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Curăță ouăle fierte și taie-le în jumătăți.
2. Pune ouăle peste legumele spălate și tăiate.
3. Adaugă brânza, bucățile de anșoa, uleiul de măsline și sucul de lămâie.
4. Amestecă bine și servește în 3-4 minute.

ÎNCEARCĂ CU
Roșii prunișoare bio
500g



Salată de sezon cu ouă fierte

👤 ușor ⌚ 10' 👥 3 porții



INGREDIENTE:

3 ouă fierte, tăiate pe jumătate
200g de salată creță
100g de baby spanac
1/2 de ardei gras roșu, tăiat cubulețe
1 ceapă roșie, feliată
2 linguri de nuci
60g de gorgonzola
1 lingură de ulei de măsline
1 linguriță de oțet balsamic
1 linguriță de suc de lămâie
1/2 de linguriță de fulgi de ardei iute
1/2 de linguriță de semințe de susan
Sare, piper

MOD DE PREPARARE:

1. Pune într-un castron mare salata creță, spanacul, ardeiul gras, ceapa, nucile și gorgonzola.
2. Asezonează cu sare și piper, apoi amestecă.
3. Într-un castron mic, amestecă uleiul de măsline, oțetul, sucul de lămâie, fulgii de ardei iute și semințele de susan.
4. Adaugă ouăle în salată, toarnă dressing-ul peste salată, amestecă bine și servește.

ÎNCEARCĂ CU
Oțet balsamic bio
Carrefour, 500ml



Un strop de ELEGANȚĂ LA FINAL

O masă bună continuă
cu povești și distracție.
Oferă-le celor dragi
pălincă sau rachiu, după
tradiție, ca să alunece mai
ușor bucatele, dar și vinuri
parfumate, însoțite de mici
răsfățuri gastronomice.

Vin Sauvignon Blanc
Beciul Domnesc,
alb, demisec, 0,75l

Vin Cabernet Sauvignon
Domeniile Tohani,
roșu, sec, 0,75l

Pahar
pentru vin alb
Set de 4 pahare

Pahar
pentru vin roșu
Set de 6 pahare

Tirbușon din inox,
Peterhof

Pălincă
Drag de România, 0,135l/sticluță

CUMPĂRĂ INGREDIENTELE ȘI USTENSILELE
DE CARE AI NEVOIE ÎN BUCĂTĂRIE DE PE CARREFOUR.RO

Pentru un dulce BUN RĂMAS

Un suc natural din mere, pere sau coacăze încheie
într-o notă veselă orice petrecere în familie.
Cu gust intens și proaspăt, celor mari ne amintește
de copilărie, iar celor mici le oferă amintiri dragi
pentru mai târziu.



Pahar pentru suc
Set de 3 pahare

Suc
Drag de România, 1l

CUMPĂRĂ INGREDIENTELE ȘI USTENSILELE DE
CARE AI NEVOIE ÎN BUCĂTĂRIE DE PE CARREFOUR.RO



ela_ionita

16H

#DELICIOS



INTRĂ PE INSTAGRAM ÎN CONTUL
CARREFOURROMANIA ȘI DESCOPERĂ
ZECI DE REȚETE PENTRU TOATE
PREFERINȚELE CULINARE!

POSTAT DE @ELA_IONITA PE



• CARREFOUR ROMÂNIA S.A. Gara Herăstrău nr. 4C, Green Court Bucharest, Clădirea B, sector 2, București • J40/7766/2007 CUI11588780 • Cap. soc: 241.500.000LEI • Prețurile includ TVA • Fotografiile nu creează obligații contractuale • Nu ne asumăm răspunderea pentru eventualele greșeli de tipar • Ofertă valabilă în limita stocului disponibil • Accesul este liber fără legitimație de client • Această broșură publicitară nu se comercializează! • Produsele din Supermarket Online sunt disponibile pentru comandă și livrare în orașele București, Ploiești și localitățile limitrofe ale acestora. Detalii pe www.carrefour.ro

TELVERDE CARREFOUR: 0800-0800-02

Carrefour 

Cu toții merităm ce e mai bun